



Identificação dos(as) facilitadores(as)	Nome completo: João Guilherme Carvalho de Freitas E-mail: joao.carvalho@ifpb.edu.br
Título	100% banana - Aproveitamento com uso integral
Área Temática	Tecnologia e Produção
Carga-horária	4 horas
Modalidade	Presencial (X)
Público	Livre, inscritos no evento.
Ementa	Usar formas sustentáveis de utilizar a banana em sua totalidade, promovendo a redução de desperdícios alimentares e incentivando práticas de alimentação consciente.
Objetivos	Explorar formas sustentáveis de utilizar a banana em sua totalidade, promovendo a redução de desperdícios alimentares e incentivando práticas de alimentação consciente.
Conteúdos	1) Importância do aproveitamento integral dos alimentos; 2) Banana na mesa no brasileiro; 3) Aspectos nutricionais da banana (polpa e casca); 4) Aplicação da receita – Pão de mel com aproveitamento integral da banana.
Metodologia	· Exposição teórica. · Demonstração prática de receitas. · Dinâmicas de grupo e trocas de experiências. · Degustação dos pratos preparados.
Resultados esperados	Ensinar a importância do aproveitamento integral dos alimentos, em particular da banana, produto comum na mesa do brasileiro e que pode ser consumido em sua integralidade.
Recursos necessários	Utensílios para demonstração prática que vão ser trazidos do Laboratório de Gastronomia do Campus Areia
Avaliação e Certificação	Participação da Oficina.
Observações	Não possui

